PRZEGLĄD
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY

Pismo bezpłatne, wychodzące dwa razy na tydzień przy DZIENNIKU WARSZAWSKIM.

N^ER 98.

WARSZAWA—NIEDZIELA.
Dnia 4 (16) Grudnia 1855 roku

GOSTOMSKIEGO JAKÓBA

EKONOMJA ALBO GOSPODARSTWO ZIEMIAŃSKIE

dla porządnego sprawowania ludziom politycznym dziwnie pożyteczne.

(Dalszy ciąg.)

Kapłuny.. te umieć tłusto karmić, i mieć tch dostatek wedle kondycyjej. A im naciaśniej siedzi, tem narychlej utyje (238), i przeto drudzy sadzają w garnce, dném wybitem mu głowę do jedzenia wytknąwszy.

Powidła osobne a do kuchn e potrzebne działać; pestki wybierać na nasienie (239), ale nie warzone.

Kasze wszelakie (co się doma rodzi) ale na schwal drobne: ochędożno, tak nowe jako stara, ma czynić; mannę, tatarczanną (kilkorę), jagły, jęczmienną, pszenną, owsianą, żytną, jajeczną i inne osobne kasze, jakiekolwiek bywają każdego czasu.

Kiszki tak wołowe jako i wieprzowe i kiełbasy umieć nadziewać: to wszystko ma być na wymysł -- a ochędożnie, bez kosztu.

Maldrzyki przypiekane, placki ochędożne, osuszki, kołacze, to wszystko osobnie (240) ma mieć.

Suche ryby, kąpie (241), udźce... owa te rzeczy co ich nie warząc, dać wnet może na niemało talerzów.

Konfekty: jako gruszki, wiśnie, orzechy włoskie, brzoskwinie i insze rozmaite owoce w cukrze i w miedzie mają być smażone. A przecie pestki na nasienie w ,esieni na dobréj ziemi gnojnej wsiać albo sadzić — a potem przesadzić!...

Octy: winne, miodowe, piwne, agresty, to rozkazować dostatkiem czynić — i przypominać, kiedy to działać.

Śliwy węgierskie i wiśnie bardzo dobre wędzone. Kiedy się wiśnie zrodzą, tego przyczynić, dla nieurodzaju (242)—bo to trwa... zwłaszcza sucho— wiśnie w równiankach, a śliwy na snopkach słomianych wiązane i zawieszone na słońcu, gdzieby much mało a mniej wróblów i chłopiąt bywało,

W podrunach ma być dostatek i rząd. A przy wielkich rozchodziech, mają być dwie; przy więtszych, trzy. Jedna zawasta; druga, co z niej wydawają ci co rządzą dwory; trzecia, ma być kuchmistrzowa, kędy pan mieszka albo preyjedzie.

Potrawy wędzone wiatrem a słońcem, i insze rzeczy co w podrunach chowają, wyższej napisane.

Drzewianych statków wszelakich ma być tamże wielki dostatek zawsze sit, przetaków i innych wymysłów, (Z czego dostatek i ochędostwo bardzo sia okazuje w domu). Toż: garnuszków szklannych albo polewanych dzbanków tureckich i innych potrzebnych statków (tak do ochędostwa, jako i do pożytku), rynek, tygłów łłżeckich.

W każdym gmachu ma być zawszdy chędożniuchno na każdy czas i godzinę. Gdzie tez białogłowy mieszkają, aby chędożniuchno zawszdy było: bo gdzie mieszkają, rzadko bez złego zapachu.

W mieszkaniu światło ma być wszędy w wieczór, kędy mieszkają i kędy się przechodzą białogłowy — póki nie zamkną.

Lecie polne ziołka, leśne i ogródkowe, — które mianowicie (243) spisać—suszyć dla łaźniej do ługu, do wody, w wanny (i winniki (244) też) — fijołeczki a zwłaszcza leśne.

Jabłecznik, gruszecznik... ocet z tego dobry bywa—i wiśniany też może czynić; czerwone wino będzie cudne, jedno to umieć czynić a mianowicie przysmażywszy jagód bzowych ustałych (czem teraz małmazyję żydowie tureccy farbują).

Insze konfekty i przysmaki w aptece. Tylko to Polszcze przystoi, co się w Polszcze rodzi. Kto chce wymyślać, tedy po cudzoziemskie rzeczy do Gdańska, bo ten z Lizbony, z Antorfu więcej i lepszych ma, niż tu przedtem z Genui albo z Wenecyjej wożono, acz i Konstantynopolskie nie złe.

---

(238) Dzisiaj te same dają porady.
(239) Dzisiaj to doradzają jak coś wzbogacającego.
(240) Osobliwie i osobno.
(241) Ćwiartka wieprzowa, szadra czyli szynka.
(242) Na nieurodzaj.
(243) =po imieniu.
(244) Winnik (chwostak, chróstak-łaziębny rózga w łaźni do pędzenia sobie potu (zwane tak od czasów biczowania się za winy) winnik różne jest od winik, to ostatnie od zawinąć znaczy płachtę do zawijania się w pocielnicy czyli łaźni.

Tuż pani stara ma dojrzeć tego i radzić, aby wszelakie pożytki domowe w folwarczech (kto ich ma wiele) były: bo plenne pieniądze z domowego gospodarstwa. A z ledaczego nazbierać możeł; patrząc, jeźli kmieć dozorny wszystkiego uprzeda — ona mając takich dobrze więcej, czemu przedać nie ma?

Dworka — albo ten co rządzi u panów wielkich wiele dworów i zamków — ma się na to przekładać (245); aby rządną czeladź zawszdy w folwarczech miał. I ma się na to sposobić i przekładać i starać, tak jako, by wjętszy pożytek był niż nakład. A ma tego doświadczeniem doznać, nie słowy; a doświadczenia nawjętszy znak: co rok intraty więcéj.

LIST TRZYNASTY.

Nauka piwowarowi.

W browarze, w łaźni, rządu urzędnik a piwowar około statków ma dojrzeć. Browarem też aby szkody nie czynił: bo dla pożytków zbudowany, to jest aby zysk z piwa rósł nad słód i nad wychowanie czoladzi do bzowaru urządzonej.

Chmiel z nowego do browaru zawsze opatrować i mieć go o świętym Marcinie w skrzyniach, coby go dostawało; a tak w to trafo wać, coby go zostało, lepiej niż nie zostało.

Browar ma być zawszdy zamczysty i nie ma wnim nikt gościnny bywać.

Piwa za każdym wzniesieniem zboża podnosić i znizać. A tak piwa brać, eoby szkoda nie była... a porządnie! Na borg go nie ma dawać chyba jeden war (także i karczmarka): bo chłopi kiedy na borg piją tem się ubożą — a to pożytek każdemu nie pobożny, którym się bliźn uboży.

W browarze toki, kędy słody moczą, aby nie stały próżno, chyba żeby się tak słodów wiele namoczyło, coby rozumiał nazbyt, aby ćwierci roku nie przyczyniać (246).

Karb piwny ma być jeden u urzędnika a drugi ma mieć piwowar wiele piwa zwarzą.

Kłody — w których dawają piwa na karczmę — tego pilnie strzedz aby ich nie zakwaszono w karczmach; i w dworze takież. A w czas je mają oddawać: skoro z nich piwo wyda, zaraz je do browaru powinien odwieźć, wychędożywszy dobrze — czego ma piwowar dojrzeć.

Po dwu słodu ma mieć, gdy w cudzym młynie przyjdzie mleć, a w czas, aby się potem młynem nie wymawiał, iż nie zmełto; i dla tego dwa, zwłaszcza, kędyby młyna swego nie miał.

Statkami, których jedno trzeba do piwa, nie ma się wymawiać: ma to wszystko w czas zgotować, pana albo urzędnika przed tem obwieściwszy.

(245) wysadzać.
(246) O tokach było wyżej.

Słód każdy z oździn (247) ma mierzyć urzędnik, aby baczył, jako go wiele przyrasta; — a nie przemieszkiwać z tem.

Drwami i każdą rzeczą nie ma zamieszkiwać; i ma ich przyczynić, coby ich był dostatek prawy.

Zboże świeże i gotowe ma mieć zawszdy; gdy jedno zważą, drugie ma mieć gotowe. A nie ma leżeć długo młocone zboże na słody, bo sporzej robić z świeżego zboża słody. Owa, każda rzecz opatrznie ma być — a szkody nie czynić.

Na pański przyjazd ma zawszdy urzędnik słodów naprzyczyniać w czas — a rządnie chować.

Urzędnik ma przyglądać, aby karczmy bez piwa nie bywały; a tego pilnie strzedz, lecie żeby nie zakwaśniało, a zimie aby było wystałe; dawać w czas; beczek dostatek mieć, a drożdżemi świeżemi ma piwu zadawać.

Pieniądze ma urzędnik odbierać w czas od karczmarzów, to jest co dwie niedzieli — nic nie przedłużać.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

O UPRAWIE LNU I WYROBACH Z TÉJ ROŚLINY.

(Wyjątek z dawnego rękopismu pewnego Litwina.)

udzielił Adam Mieczyński.

(Dalszy ciąg).

Trzebienie.

W tym samym dniu, kiedy się zerwie partja lnu, otrzebić się powinna to jest oddzielić się mają główki od łodyg. To się odbywa trojakim sposobem, według upodobania gospodarza, zręczności robotników lub innej jakiej potrzeby. Sposob pierwszy nazywa się czochranie, który szczególnie służy do trzebienia lnu samosieja, mającego wiele gałęzi nizko rozpościerających się: na ten koniec robi się grzebieć, mający zęby czworograniaste, piramidalne, długie od 5 — 7 cali ktore się osadzają na grubym drągu w liczbie 10—12 w jednej szparze, tak aby zęby czyli krawędzie u dołu się stykały, na jednym drągu może być kilka partji zębów. Umocowawszy drąg na soszkach mocnych, robotnicy na przemian z jednej i drugiej strony tego stojąc odbywają czochranie, mając pod ręką pomocników do podawania i odbierania garści czyli małych snopów. Wyczochrane główki przewiewaja się, suszą się, i do młocenia lub przechowu w główkach zostawują. Drugi sposób właściwy słowieniowi, mającemu mniej gałęzi i skupione ku wierzchołkowi, zależy na obrzynaniu kosą, w odległości cali 4—6 od wierzchniego końca samej wierzchowiny. Tak obcięte wierzchołki, składają się do przepłotu, tam schną i dojrzewają stopniowie, aż do zupełnego wyschnięcia, poczem składają się w stodole i do

(247) Suszarnia słodu.

młoćby w porze upatrzonej zachowują się. Przeplot ku temu urządza się osobny; wkopują się w ziemię pod linją łokci 6—7 wysokie sosenki, z gałęzi otrzebionej jednakże sęki do koła zostawując na cali 7—9 na te sęki z obustron kładą się żerdzie, przez co formują się jakby pokłady piątrowe, na dolnym pokładzie układają się główki jak siano i przyciskają się drugim rzędem żerdzi, aż do wysokości u podobanej, coraz węższej, tak aby dolny rząd nieprzechodził grubością cali 12. Z wierzchu i po końcach okrywa się słomą. Trzeci sposób zależy na odcinaniu główek osobną machiną, na wzór sieczkami urządzoną, która że koszt za sobą ciągnie opuszczam w tem miejscu, zwłaszcza, że prosta, lada sieczkarska zastąpić ją może, albo kosa jak do sieczki rznięcia urządzona i ustawiona na polu, pośpiech w robocie wyborny nastręcza.

Moczenie.

Żeby roztworzyć gummy, żeby oddzielić korę zwierzchnią od łyka, a samo łyko od paździerza, żeby paździerz do kruchości usposobić, żeby oddzielanie się włokien i fibrów ich ułatwić, nieodbicie potrzebne jest moczenie w wodzie. To sprawuje jeszcze korzyść że włókno lnu moczonego sprężystość zachowując, łatwo pozbywa w dalszych wyrobkach farby zielonawo-orzechowatej: a tracąc najmniej na mocy przez blicharskie działania przechodzić może. Jak tylko len się otrzebi, nie dając mu ani zwiędnąć ani wyschnąć, tego samego dnia iść musi do moczuły. Ponieważ gummy w kaliwach będące, gdy zaschną i namniej stwardnieją,nie łatwo się w wodzie rozpuszczają,gdzie tracą swą wilgoć wodnistą naturalną, która je w stanie mydlastosci trzymała. Do moczuły wybiera się woda miękka, na dnie czystym, głęboka najmniej 3 stopy. Jeżeli się to robi na obszernej wodzie, chcąc zapobiedz aby się snopki nie rozpływały na strony, tworzy się zagroda z żerdzi w czworokąt, wielkości według potrzeby. Rzuca się len do wody rzędami, zacząwszy od środka moczuły, postępując ku brzegom wierzchołki w górę, końce na dół. Tak się ściele rząd na rzędzie, póki się zmiarkuje, że po uciśnieniu, woda nad lnem stać będzie cali najmniej sześć. Trzeba mieć na pogotowiu chrust brzozowy zielony, którym się len przykrywa, na chrust nawlekają się, które jakiebądź kolwiek, byleby suchę, bez kory i nie olchowe były, ustrzegając się zafarbowania wody. Gdyby gdzie oszczędność lasu nie radziła corocznie chrust brzozowy trudno można mieć całe żerdzie brzozowe, z kory oczyszczone, temi len nawlekać przez długie lata można, przy należytej ich konserwie. Użycie drzewa brzozowego, istotnie tu jest potrzebne, gdyż doświadczenie nauczyło że inne drzew gatunki mniej więcej farbują łyko lniane, sama brzoza z liśćmi moknąc wraz ze lnem w pływ ma na dobroć włókna. Moczy się len przez dni trzy, w końcu którego czasu bierze się próbę, która zależy na tem, kora zwierzchnia uważa się czy jest rozłożoną, to jest zamieniona w masę śliską, odstającą od łyka za dotknięciem się, dźbło w końcu cieńkiem zgięte, i koło palca obwinione czy się łamie z łatwością, a paździerz skruszałą, poczyna od łyka wolno odstawać, garść lnu kilkakroć uderzona o wodę, czy się kosmaci to jest czy drobne fibry włókna podłużnego już się rozdzielają. Postrzegłszy te znaki spieszyć należy z wyciąganiem z wody. Długość moknienia jeszcze od stopnia ciepła wody zależy, gdyż miękkość czyli wolno płynność cząstek wody przez ciepło sprawiono, większy jej stopień locji czyli większą zdolność do mycia, i rozwalniania gummy nadaje: Dla tego w porze najcieplejszej roku, to jest w sierpniu najskuteczniej się lny moczą. Doświadczenie nauczyło, że w wodzie ciepłej między trzecim a piątym w chłodnej między ósmym a dziewiątym dniem, lny zwykły domakać. W ogólności postrzegać należy, aby nigdy nieprzemoczyć, lepiej niech trochę niedomoknie, bo w tym razie na śliszczu dojść się, a przemoczony wielki uszczerbek w mocy włókna poniesie.

Przy wyciąganiu z moczuły, należy najpilniej każdy snopek opłukiwać, aby oczyścić ilemożna od brudów zwierzchnich, kiedy bowiem deszcz prędko na śliszczu nieopłócze a susza zachwyci wówczas tę brudy przyschłe do łyka, to sprawią, że działania słońca nierównie dochodzić będą, a ztąd pstrociny się porobią.

Na wyborne gatunki włókna, gdyby się lny moczyły, wielce idzie oto aby oczyścić ze szmatów rozmokłe kory, przegniłych liści i przylgłych, tudzież wszelkich innych brudów, czepiających się w wodzie do łodygi. Na ten koniec radziłbym na czas niejaki wystawić len na działanie spadającej z wysokości wody. Mamy po naszych folwarkach zazwyczaj stawy z młynami, w których i lny moczemy, znajduje się przy nich spust jałowy do ściągnienia zbywającej od mliwa wody przeznaczony. Pod tym to spustem, na małą wysokość od ziemi, zawleką się we dwa rzędy na soszkach żerdzie, w odległości na łokieć w poprzek na nie nawlecze się nacięty długości pięć ćwierci łokcia tenże sam chrust, który z wody stę wyciągnął, jednak najgładziej z gałęzi oczyszczony końce chrustu przycisną się drugiemi dwoma rzędami żerdzi, przywiązanych do pierwszych za pomocą witek łozowych żeby zaś na boki impet wody lnu nierozrzucał, wbiją się kołki wyżej nad chrust wystające nieco w odległości od pół do pół łokcia. Na tem urządzeniu ściele się len komel z komlem, wierzchowina z wierzchowiną, cienko jak na śliszczu. Upust wody z zastawek spadającej nie grubszy być ma nad 2—3 cali, podstawione w górze deszczułki dają kierunek wytryskowi i równo go rozdzielają. W przeciągu 6—8 minut wymycie zupełne następuje, poczem wymyty idzie na krótki czas na śliszcze, a świeży len się myje. Moje doświadczenia przed rokiem samego mnie na len wynalazek naprowadziły, i przekonałem się że nic takiego wymywania lepiej zastąpić nie może, ani lepszego wpływu na białość i dobroć włókna nie ma. Dopiero w numerze 7 na rok 1826 Dziennik Wileński opisał sposób podobny mojemu, który się ma używać za granicą do wymoczenia całkowitego nawet lnu podpieranego, co nie od rzeczy być może, lecz nie mając na prędce sposobności doświadczeniem stwierdzić, zwłaszcza nie mając stągwi kamiennych, o których tam mowa, nie śmiem go tu wypisywać. Można zrobić sztuczne moczenie, w osobnych wannach uściela się len rzędami, nalewa się wodą letnią, po kilku godzinach spuszcza się ta wodą i coraz to samo powtarzając, cieplejszą się nalewa. w końcu leje się gorący ług, w którym do pory zwyczajnej domaka, po czem płócze się w czystej wodzie. Taka robota wiele zachodu wymagając ledwie na uwagę zasługuje, chybaby w zdarzeniu niemienia dobrej moczuły, albo przypadała w porze nie przydatnej ku temu.

Śliszcze.

Natychmiast po wyciągnieniu z moczuły, ledwie zostawiwszy

cwilę do osiąknienia wody potrzebną, rozściela się len cienko i równo na czystej błonie, którąby od najmniejszej rudy, czyli cząstek żelaza, wolną była, to robiąc nie należy rękomą rozdzielać snopków trzymanych na powietrzu, lecz ciskać przymocno o ziemię aby się samo rozbijały, bo inaczej poplącza się. Dobroczynny wpływ ma w tym razie deszcz obfity, byleby był bez wichru, opłókiwa bowiem kaliwa.

Sliszcze zastępuje pierwsze blechu działanie, ułatwia domoknienie miękość i wszystkie dobre przymioty włóknu nadaje. Jak długo ma być len na śliszczu, od wpływu powietrzuych odmian zależy, czasem od jednego do trzech tygodni leżeć musi.

Przeleżenie trochę na śliszczu nie wiele szkodzi, niedoleżenie bardziej, bo paździerz przypadać zwykł do włókna i częstokroć uporczywie się trzyma.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

HANDEL

Gdańsk 6 grudnia 1855 r. — Z powodu obfitych z Ameryki spodziewanych dowozów pszenicy, jak równie dla zmniejszonej przez drożyznę konsumcji, targ Londyński wcale nie był ożywiony i ceny zwłaszcza podlejsze gatunki od 2 do 3 szyl, na kwar. cofnęły się.

W ciągu tygodnia przybyło do Londynu.

	Pszenicy,	Jęczm.	Owsa,	Żyta	Bobu Grochu	Siem. lnian Rzep.	Mąki centn.
Z kraju	9,006	8,891	4,916	—	1,386	—	51,835.
Z zagranicy	2,695	135	20,341	—	1,785	—	18,705.

Targi prowincjonalne szkockie i irlandzkie trzymały się słabiej bez materjalnego zniżenia. Pogoda w Anglji w ogólności zasiewom sprzyjała i takowe już są na ukończeniu.

We Francji nie spostrzegamy żadnej zmiany w pozycji handlu zbożowego;

W Hollandji żyto i pszenica podniosły się o kilka guld. na łaszcie. Toż samo działo się w Hamburgu gdzie zapasy miejscowe tak się wyczerpały, że kilka ładunków pszenicy obrócono z brzegów Angielskich do tego portu.

Na naszéj giełdzie żadnego nie mieliśmy ruchu, a cały obrót pszenicy ograniczył się do 13 łasztów wziętych przez piekarzy. Ceny dawne utrzymały się bez żadnej zmiany; nie widzimy więc potrzeby podawać nowych notowań.

W pierwszych dniach tygodnia mróz dochodził 14 stopni Reamu, ziś mamy zupełną odwilż a w mieście i okolicach ustaloną sannę.

Kursa zamian: Londyn 3 mies. 200¼, Amsserdam 102¼, Hamburg 45¼.

Alexander Makowski et comp.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co w spichrzach znajduje się): żyta czetwerti 1718, Pszenicy czet. 2,830, Jęczmienia czet. 675, Owsa czet. 1.975, Grochu czet. 200, Gryki czet. 179, Kaszy jęczmiennéj czet. 106, kartofli 327, Siana pudów 21,825, Słomy pudów 8430.

Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

Od Dnia 7 do 15 Grudnia 1855 roku.

	Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.		Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.
Żyta czetwert	12	54			Siana fura 1-konna	3	—	5	—
Pszenicy „	15	17			„ „ 2-konna	5	42½	9	—
Grochu	12	79			Słomy pud	—	22	—	—
„ cukrowego	—	—			„ fura zwycz.	2	95	3	45
Fasoli	13	52			Drzewa sosn. sążeń	7	44	—	—
Gryki	8	36			Wół dobry	40	—	54	—
Jęczmienia	8	91			„ średni	32	—	43	—
Owsa	5	77½			„ lichy	21	—	36	—
Mąki pszen. przedniéj	20	66			Ciele	—	—	—	—
„ ordynarnéj	14	92½			Baran	—	—	—	—
„ żytnéj pytlowéj	12	39			Wieprz dobry	24	30	36	—
„ gryczanéj	13	11½			„ średni	20	25	24	—
Kaszy jaglanéj	16	23			„ lichy	11	—	20	—
„ gryczanéj zw.	15	1			Masła pud	8	50	—	—
„ drobnéj	27	1			Słoniny „	5	80	—	—
„ jęczm. perł.	27	6			Kartofli czetwert	3	81	—	—
„ „ ordyn.	12	54			Okowity wiadro	5	26	—	—
Siana pud	—	32			Szumówki wiadro	3	16	—	—

Sprowadzono w dniu 3 (15) grud. r. b. 1855 z Cesarstwa Rossyjskiego przez tutejszych kupców: wołów sztuk 503, z różnych miejsc królestwa 73 — ogółem wołów sztuk 576, wieprzy 1063, cieląt — z tych zakupili rzeźnicy tutejsi wołów sztuk 452, wieprzy 804.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 2 (14) Grudnia 1855 roku	ŻĄDAJĄ Rs.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ Rs.	DAJĄ kop
MONETY.				
Pół-Imperyały	5	48	5	47
Hollenderskie dukaty nowe	—	—	—	—
PAPIERY.				
Obligi skarbowe 4-proc. za 100 rs. oprócz kuponu	79	18	78	51
Listy zast. białe II okresu (oprocz kuponu) za 100 zł.	—	—	—	—
„ „ „ III „ „ „ za 15 rs.	15	20	15	16
„ „ Serye wylosowane	—	—	—	—
Obligacye cząstkowe na 500 zł. oprócz kuponu	—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 zł. bez procentu	—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwid. za 100 zł.	—	—	—	—
Nowa rosyjska pożyczka z r. 1854 oprocz kuponu	93	14	—	—
WEXLE.				
Berlin 100 talarów 2 m.	100	20	—	—
Gdańsk 100 tal. 2 m.	99	90	—	—
Hamburg 300 BMk. 2 m.	153	—	—	—
Londyn 1 funt sterl. 3 m.	6	75	—	—
Petersburg 100 rs. 1 m.	99	50	—	—
Paryż 300 franków 2 m.	81	—	—	—
Wiedeń 150 złr. 1 m.	93	60	—	—
Wrocław 100 tal. 2 m.	—	—	—	—

Wartość kuponu bieżącego od Obligów skarbowych rs. — kop. 82⅔.
„ „ od Listów zastawnych kop. [illegible]
Nowa rossyjska pożyczka rs. — kop. 86⅔.

W drukarni J. Unger. — Wolno drukować. — W Warszawie dnia 4 (16) Grudnia 1855 r. — Starszy Cenzor, sekretarz kolegialny, T. Hertz.